

## *Tour d'Horizon de 4 temps*

60€

### **Mise en Appétit**

#### **Entrée : Tomate,**

De toutes sorte, en émulsion et copeaux à l'huile d'olive fruitée doux, épices serrenissima et origan, olives noire douce et huile noire, Raviole croquante au fromage et poivre penja

#### **Poisson : Rascasse Sébaste**

Émulsion de bourride au Citron noir et Achard légumes marinés au curcuma, Roulé de courgette, carpaccio de citron confit au Curry corsaire.

#### **Viande : Canard de Beauregard**

Morceaux choisis, au Poivre vert, fraise, coulis d'estragon aux épinards huile d'olive bouteillan, fenouil aigre fermenté

### ***...Avant de passer au dessert...***

#### **Dessert au choix : Chocolat blond et bergamote,**

Biscuit vergeoise enroulé Orélis et bergamote, fingers caramel.

**Ou**

#### **Autour de la Pêche et de la Verveine,**

Raviole de pêche en 2 façons, marinée à la feuille de verveine et en hanche montée, crème glacée à la verveine.

### ***Broutilles & délicatesses de fin de repas***

#### ***Pour ajouter le fromage à ces menus...***

15€

#### **Pelardons affiné en croûte de noisette**

Poêlé de girolles, mesclun fleuri à l'huile de bourgeons de pin, Jus de muscat réduit.

## *Tour d'Horizon de 6 temps*

75 €

### **Mise en Appétit**

#### **Entrée : Tomate,**

De toutes sorte, en émulsion et copeaux à l'huile d'olive fruitée doux, épices serrenissima et origan, olives noire douce et huile noire, Raviole croquante au fromage et poivre penja

#### **Entrée Poisson : Turbot**

pochées umami dashi, Germe de radis  
Bouillon de crustacés façon thaï et citronnelle  
Pokchoï, Tuile fine aux graines de lin et sésame au soja.

#### **Poisson : Rascasse Sébaste**

Émulsion de bourride au Citron noir et Achard légumes marinés au curcuma, Roulé de courgette, carpaccio de citron confit au Curry corsaire.

#### **Viande : Canard de Beauregard**

Morceaux choisis, au Poivre vert, fraise, coulis d'estragon aux épinards huile d'olive bouteillan, fenouil aigre fermenté

### ***...Avant de passer au dessert...***

#### **Desserts:**

#### **Chocolat blond et bergamote,**

Biscuit vergeoise enroulé Orélis et bergamote, fingers caramel.

**et**

#### **Autour de la Pêche et de la Verveine,**

Raviole de pêche en 2 façons, marinée à la feuille de verveine et en hanche montée, crème glacée à la verveine.

### ***Broutilles & délicatesses de fin de repas***

## La Carte :

**Entrées :** Au choix

**Tomate, 25€**

De toutes sorte, en émulsion et copeaux à l'huile d'olive fruitée doux, épices serrenissima et origan, olives noire douce et huile noire, Raviole croquante au fromage et poivre penja.

ou

**Turbot 25€**

Aiguillettes pochées umami dashi, Germe de radis  
Bouillon de crustacés façon thaï et citronnelle  
Pokchoï, Tuile fine aux graines de lin et sésame au soja.

**Poisson :**

**Rascasse Sébaste 40€**

Émulsion de bourride au Citron noir et Achard légumes marinés au curcuma, Roulé de courgette, carpaccio de citron confit au Curry corsaire.

**Viandes :** Au choix

**Bœuf, la limousine, 40€**

Contre- filet rôti, sauce Apicius, Effiloché Fumé au foin, millefeuille de chips de pommes de terre au caillé frais et xérès, relish concombre aneth.

ou

**Canard de Beauregard 40€**

Morceaux choisis, au Poivre vert, fraise, coulis d'estragon aux épinards huile d'olive bouteillan, fenouil aigre fermenté

**Fromage 15€**

**Pelardons affiné en croûte de noisette**

Poêlé de girolles, mesclun fleuri à l'huile de bourgeons de pin, Jus de muscat réduit.

**Desserts:** Au choix **25€**

**Chocolat blond et bergamote,**

Biscuit vergeoise enroulé Oréllis et bergamote, fingers caramel.

ou

**Autour de la Pêche et de la Verveine,**

Raviole de pêche en 2 façons, marinée à la feuille de verveine et en hanche montée, crème glacée à la verveine.

***Notre carte change Une fois par mois !***

La Maison des Croizard...

*Gisèle & Vincent*

## La Carte



Nous sommes à votre écoute pour vos allergies ainsi que vos préférences culinaires...